COURSE MENU

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 디저트는 프랑스 최고급 밀가루에 글루텐 프리 유산균을 추가한 친환경 재료를 엄선하여 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.

Royal Course

세계 3대 진미를 즐길 수 있는 로얄 코스

Welcome Drink & Dish
웰컴 드링크와 디쉬

Seafood Appetizer with Belugar Caviar
벨루가 캐비어가 곁들여진 시푸드 에피타이저

Chef recommended Soup with Freshly Baked Bread
쉐프의 특제 수프와 갓 구운 빵

Seafood Meuniere with Capers
해산물 미니에르

Trebbiano Dabruzzo, Fantini, Italy
이태리 트레비아노 다브루쪼, 판티니

Padano Caesar Salad
파다노 시저 샐러드

Medoc, Chateau Rollan de By, France
프랑스 메독, 쌰또 롤랑 드 비

Abalone, Chateaubriand Steak with Truffle, Foie gras
트러플과 푸아그라가 잘 어우러진 전복, 샤또브리앙 스테이크

Truffle Cream Pasta with Spanish Jamon
하몽이 곁들여진 트러플 크림 파스타

Fruits Flambe
과일 프람베

Sautern, Sauvignon Blanc, France
프랑스 소테른, 소비뇽 블랑

Royal Dessert Plate
로얄 디저트 플레이트

Blue Mountain Coffee or Tea
최상급의 블루마운틴 커피 혹은 티

₩ 200,

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

COURSE MENU

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 디저트는 프랑스 최고급 밀가루에 글루텐 프리 유산균을 추가한 친환경 재료를 엄선하여 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.

Course A

세계 3대 진미를 즐길 수 있는 A 코스

Welcome Drink & Dish
웰컴 드링크와 디쉬

Les Dames De Vergy, Bourgogne, France
프랑스 레담 드 베르지, 부르고뉴

Classic French Escargot
일품 달팽이 요리

French Onion Soup with Freshly Baked Bread
프렌치 어니언 수프와 갓 구운 빵

Baked Seafood Gratin
시푸드 그라탕

Traditional French Salad
프렌치 샐러드

Sangiovese or Abruzzo, Fantini, Italy
이태리 산지오베제 또는 아브루쪼, 판티니

Lobster, Veal Steak with Truffle, Foie gras
트러플과 푸아그라가 곁들여진 바닷가재와 샤또브리앙 스테이크

Sautern, Sauvignon Blanc, France
프랑스 소테른, 소비뇽 블랑

Dessert Plate
디저트 플레이트

Blue Mountain Coffee or Tea
최상급의 블루마운틴 커피 혹은 티

₩ 160,

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

DINNER MENU

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 디저트는 프랑스 최고급 밀가루에 글루텐 프리 유산균을 추가한 친환경 재료를 엄선하여 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.

Dinner Course
디너 코스

Welcome Dish
웰컴 디쉬

White or Red wine
화이트 또는 레드 와인

Smoked Salmon and Shrimp with Caviar
캐비어가 얹어진 훈제연어와 새우 에피타이저

Daily Soup with Freshly Baked Bread
오늘의 수프와 갓 구운 식전 빵

Seasonal Green Salad
제철 샐러드

Fettuccine Alfredo
생면파스타에 파르미지아노 레지아노 치즈가 곁들여진 페투치니 알프레도

Choose 1 option
세 메뉴 중 선택 1

Tenderloin Steak 안심 스테이크
Sirloin Steak 등심 스테이크
Lobster Spaghetti 랍스타 스파게티

아래 메뉴 중 한가지로 교체할 경우 추가요금이 발생됩니다.

Veal Steak 송아지 안심 스테이크 +30.0
Abalone Steak 전복 스테이크 +30.0
Grilled Lobster 바닷가재 요리 +30.0
Goose Liver Steak 거위간 안심 스테이크 +20.0
Pepper Steak 페퍼 안심 스테이크 +15.0
Garlic Steak 갈릭 스테이크 +15.0

Signature Dessert
시그니쳐 디저트

Dessert Plate
디저트 플레이트

House Blend Coffee or Tea
하우스블렌드 커피 혹은 티

₩ 105,

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

LUNCH MENU

런치 메뉴는 오후 4시까지 제공됩니다

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 디저트는 프랑스 최고급 밀가루에 글루텐 프리 유산균을 추가한 친환경 재료를 엄선하여 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.

Lunch Course
런치 코스

Seared Scallops and Shrimps with Lemon Sauce
레몬소스가 곁들여진 가리비, 새우 에피타이저

White or Red wine
화이트 또는 레드 와인

Daily Soup with Bread
오늘의 수프와 식전 빵

Seasonal Green Salad
제철 샐러드

Choose 1 option
세 메뉴 중 선택 1

Tenderloin Steak with King Prawn 안심 스테이크와 왕새우 요리
Sirloin Steak on lemon butter 레몬버터 등심 스테이크
Lobster Spaghetti 랍스타 스파게티

아래 메뉴 중 한가지로 교체할 경우 추가요금이 발생됩니다.

Veal Steak 송아지 안심 스테이크 +30.0
Abalone Steak 전복 스테이크 +30.0
Grilled Lobster 바닷가재 요리 +30.0
Goose Liver Steak 거위간 안심 스테이크 +20.0
Pepper Steak 페퍼 안심 스테이크 +15.0
Garlic Steak 갈릭 스테이크 +15.0

Old Fashioned Dessert
올드패션 디저트

House Blend Coffee or Tea
하우스블렌드 커피 혹은 티

₩ 75,

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

A LA CARTE

런치 메뉴는 오후 4시까지 제공됩니다

왈츠와 닥터만의 모든 빵과 디저트는 프랑스 최고급 밀가루에 글루텐 프리 유산균을 추가한 친환경 재료를 엄선하여 아침 일찍 손으로 직접 구워낸 건강식입니다.

	세트 빵, 수프, 샐러드, 커피 포함	단품 빵 포함
Sirloin Steak Set 등심스테이크 세트 깊은 맛의 등심 스테이크와 수프, 샐러드 그리고 커피가 포함된 세트 메뉴	63,	54,
Spaghetti Set 스파게티 세트 수프, 스파게티와 갓 구운 빵, 샐러드, 그리고 커피가 포함된 스파게티 세트 메뉴	48,	39,

토마토 소스	Tomato Sauce
치즈, 크림 소스	Cheese, Cream Sauce
마늘, 바질 스파게티	Garlic, Basil
알리 올리오	Aglio Olio

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

HAND DRIP COFFEE

단품 식사 후 음료를 주문하시면 50% 할인해 드립니다. (주류는 포함되지 않습니다.)

SINGLE-ORIGIN

1인 1음료 주문 가능하며 리드립(리필) 되지 않습니다.

0. Panama Gesha La Esmeralda 파나마 게샤 라 에스메랄다

신의 커피로 알려진 현재 세계에서 가장 각광 받고 있는 커피. 깊은 꽃향기와 아주 잘 익은 열대과일 향이 특별한 SCA 품질기준 90점 이상의 스페셜티 커피. 바루 화산의 고지대 비탈에서 재배되며 그 중에서도 가장 높이 평가받는 라 에스메랄다 농장의 커피 30,

1. Jamaica Blue Mountain 자메이카 블루마운틴

카리브해의 섬나라 자마이카, 동서에 산맥이 이어져 있고, 그 최고봉이 블루마운틴. 최고급 품종으로 맛과 향의 밸런스가 절묘한 스트레이트 전용 커피. 극소량의 재배로 국내에서는 맛보기 힘든 명실상부한 스트레이트 커피의 최고급품 20,

2. Hawaiian Old Kona 하와이안 올드코나

브라질과 과테말라로부터 이식된 아라비카종으로 비옥한 화산성 토양과 최적의 강우량, 신선한 바람과 구름 등 천혜의 기후조건이 빚어낸 청록색의 윤기나는 단맛이 인상적인, 100% 코나 18,

3. Yemen Mocha Matarri 예멘 모카 마타리

해발 2,000미터를 넘나드는 예멘의 바니 마타르 Bani Matar 지역 깎아지른 돌산 경사면에 애지중지 키운 이슬람의 향취가 살아 숨 쉬는 커피 17,

4. Kenya AA 케냐 AA

영화 '아웃 오브 아프리카'의 카렌 블릭슨이 그토록 사랑했던 케냐 커피. 수도 나이로비로부터 38km 북동쪽 응다루구 강Ndarugu River으로부터 얕은 경사를 이루며 넓게 펼쳐져 있는 눈부시게 찬란한 붉은색의 충적토에서 자란 케냐의 블랙골드 16,

5. Mt. Kilimanjaro 킬리만자로

아프리카 대륙 최고봉 킬리만자로의 관문도시 모시Moshi 인근 작은 마을 마차메Machame에서 쉐이드 그론Shade Grown으로 자란 튼실한 커피. 토양의 건조함과 풍부한 강수량이 절묘하게 균형을 이루어 깊은 대지의 향취를 느낄 수 있는 한정된 양의 탄자니아 커피 16,

6. Organic Costarica 유기농 코스타리카

OCIA(Organic Crop Improvement Association)가 인증한 코스타리카 티에라 마드레 Tierra Madre지역의 해발 1000m 이상에서 재배되는 유기농 커피 16,

7. Ethiopia Yirgacheffe 에티오피아 예르가체프

커피의 고향 에티오피아 짐마(옛 지명 카파)의 남동쪽에 위치한 해발 1,900미터의 작은 마을에서 재배되는 커피. 수세식으로 잘 가공되어 활력있는 윤기가 인상적인 깊은 맛의 커피 16,

8. Ethiopia Mocha Harar 에티오피아 모카 하라르

아라비카종의 본가인 아프리카 북동부 에티오피아의 하라르 지역에서 재배되며 독특한 아라비아 향이 일품인 프랑스의 천재시인 랭보가 사랑한 커피 15,

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

9. Sumatra Mandheling 수마트라 만델링

인도네시아 열도의 서쪽 끝에 있는 섬 수마트라에서 마그마의 뜨거움을 머금고 자란 커피. 화산지대의 강렬함과 원시 대자연의 신비를 느낄 수 있는 커피 15,

10. Guatemala Antigua 과테말라 안티구아

과테말라 수도 주변의 고지대에서 자라는 안티구아를 비롯해 우에우에테낭고, 코반이 대표적인 커피산지로 범국가적인 노력 끝에 탄생한 균일성이 뛰어난 커피 15,

11. India Bababudan 인디아 바바부단

이슬람 수도사 바바부단이 처음으로 커피를 심었던 인디아 남부 고산지대에서 자란 매우 뛰어난 품질의 커피. **아라비카 워시드 AA** 잘 정제된 깔끔한 맛, **아라비카 체리 AA** 체리 특유의 스파이시한 향과 맛 14,

12. Sulawesi Toraja 술라웨시 토라자

인도네시아의 큰 섬 술라웨시 토라자 지역에서 생산되는 커피. 세계 2차 대전의 결과로 황폐화 되어진 전설의 토라자 지역 커피를 복원하려는 힘겨운 노력으로 빛을 보게 된 눈물겨운 역사를 지닌 커피 14,

13. Mexico Altura 멕시코 알투라

멕시코 남부를 가로지르는 거대한 시에라 마드레Sierra Madre의 치아파스 고산지대 산 크리스토발 인근 서늘한 구름아래 급경사면에서 재배한 커피 14,

14. Honduras 온두라스

국토의 70~80%가 고지대 산악지형에다 커피 재배에 적합한 토양을 가지고 있는 온두라스의 최상급 커피 SHG 14,

15. Columbia Supremo 콜럼비아 수프리모

카리브해와 태평양에 접한 안데스 산지에서 자란 마일드로 수세식 정제와 브랜딩의 베이스로 잘 알려진 수프리모 급의 커피 14,

16. Decaffeined 디카페인

엄격한 공정관리에 의해 카페인 함량을 0.02%로 낮춘 스위스 워터방식의 디카페인 커피. 특별히 민감한 분들을 위해 신선도를 유지하여 제공되는 카페인 제거 커피 14,

BLENDED

1인 1음료 주문 가능하며 리드립(리필) 되지않습니다.

17. Great Blend 그레이트 블렌드

미디엄 로스트와 No.7 그라인딩으로 그윽한 향이 강조된 아메리칸 타입의 여성적인 커피 15,

18. House Blend 하우스 블렌드

레귤러 커피 전통의 쓴맛, 단맛, 신맛, 떫은 맛이 세심하게 어우러진 시그니처 커피 14,

19. Cafe Espresso 에스프레소

아주강한 첫 느낌에 고소함이더해져 깊고 풍부한 맛을 음미할 수 있는 이탈리안 다크 로스티드 커피 13,

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

VARIATION COFFEE

1인 1음료 주문 가능하며 리드립(리필) 되지 않습니다.

HOT

1. Cafe Royal 카페 로얄 — 18,

프랑스 산 브랜디 'Sailing Napoleon' 에 설탕큐브를 담가 불을 붙혀 알콜 성분을 날린 후 에스프레소 룽고와 함께 마시는 매우 강한 여운의 커피

2. Irish Coffee 아이리쉬 커피 — 16,

에스프레소 원샷에 **아이리쉬 위스키**, 레몬, 브라운 슈가 그리고 휘핑크림이 절묘하게 조화를 이룬 달콤한 커피

3. Moccachino 모카치노 — 16,

천연 쵸코렛의 달콤함과 부드러운 우유거품이 잘 어우러진 에스프레소 베이스의 커피

4. Cafe Wien 비엔나 커피 — 16,

오스트리아 빈에서 유래하여 차가운 생크림의 부드러움과 뜨거운 커피의 쌉싸래함이 잘 어우러진 커피

5. Cappuccino 카푸치노 — 15,

6. Cafe Latte 카페라떼 — 15,

7. Cafe Americano 아메리카노 — 13,

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

VARIATION COFFEE

1인 1음료 주문 가능하며 리드립(리필) 되지 않습니다.

ICED

8. Honour & Chivalry 어너앤 슈발리 — 18,
더치커피 혹은 찬 우유에 바닐라, 초코 아이스크림, 치즈케이크와 계절과일이 잘 어우러진 대표 메뉴

9. Coffee Float Volcano 커피플롯 볼케이노 — 16,
리큐어 깔루아와 초코 아이스크림 위에 휘핑크림과 견과류가 토핑 된 에스프레소 베이스의 커피

10. Iced Cafe Wien 아이스 비엔나 커피 — 17,
11. Iced Mochaccino 아이스 모카치노 — 17,
12. Iced Cafe Latte 아이스 카페라떼 — 16,
13. Iced Coffee 아이스 커피 (더치/아메리카노) — 14,

OTHERS

Juice 과일 쥬스 — 15,
블루베리, 망고, 라즈베리, 오렌지, 토마토, 키위, 자몽, 딸기(계절메뉴)

Bottled beer 병맥주
하이네켄 / 아사히 / 기네스 / 코로나 — 12,
클라우드 / 카스 — 10,

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

TEA

PREMIUM TEA

1. Lemon Honey Tea 레몬허니티 — 16,
레몬과 꿀의 달콤한 조화를 이룬 대표 차

2. Marco Polo 마르코 폴로 — 16,
마리아쥬 프레르의 대표작으로 중국과 티벳의 꽃 그리고 과일 향이 어우러진 독특한 맛이 특징

3. Dazzling 다즐링 — 15,
몰트향, 장미향이 색깔과 함께 조화를 잘 이룬 차로 진하고 미세한 달콤함으로 사랑받는 차

4. Earl Grey 얼그레이 — 15,
영국 얼그레이 백작이 블렌딩하여 질 좋은 실론차와 중국차를 베르가못에서 순수오일로 블렌딩한 차

5. Green Tea 녹차 — 15,
한모금 마시면 떫은맛 없이 입에 붙는 감칠 맛이 기분좋은 우리나라의 전통차

6. Jasmine 자스민 — 15,
자스민은 '사랑스러움'이라는 뜻을 가지고 있으며, 중국에서 가장 오래된 허브차

CAFFEINE-FREE TEA

7. Venezian Temptation 베니스의 유혹 — 15,
로즈힙과 레몬그라스, 히비스커스와 조각 사과 등이 블렌딩되어 상큼하면서도 은은한 향이 매력적인 티

8. Sweet Mate 스위트 마테 — 15,
체지방 분해를 도와주며 과일을 첨가해 상큼한 맛을 내는 차

9. Blue Mellow 블루 멜로우 — 15,
보라색 꽃에서 황홀한 푸른 빛으로 우러나며 시간에 따라 색이 변하는 매력적인 허브차

10. Wild Strawberry 와일드 스트로베리 — 15,
새콤달콤한 맛과 함께 입안 가득 딸기향이 넘치는 산뜻한 후르츠 티

11. Cammomile 캐모마일 — 15,
은은한 사과향이 매력적이며 로마제국부터 유럽에 널리 퍼지기 시작한 허브차

12. Rooibos 루이보스 — 15,
아프리카 희망봉 근처에서 자생하며 미네랄이 풍부한 차로 유명함

13. Peppermint 페퍼민트 — 15,
민트향을 느끼게 해주는 허브로써 산뜻한 향과 맛이 특징이며 식후에 청량감을 주는 차

14. Lavender 라벤더 — 15,
허브의 여왕이라 불릴만큼 풍부한 향과 우아한 빛깔로 사랑받는 차

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

DESSERT

BRIOCHE 브리오슈

17세기 프랑스 노르망디 지역에서 전래된 고소하고 달콤한 빵을 두루 일컫는 말로, 닥터만 브리오슈는 프랑스 Grands Moulins de Paris의 최고급 밀가루에다 무염 버터, 글루텐 분해 유산균 등을 추가하여 소화를 촉진하는 새롭게 해석된 건강 디저트 메뉴입니다.

1. Blueberry Brioche 블루베리 브리오슈
2. Dark Choco Brioche 다크 초코 브리오슈
3. Honey Nuts Brioche 허니 넛츠 브리오슈
4. Strawberry Brioche(Seasonal) 딸기 브리오슈(계절과일)

9,

PATISSERIE 케이크/파이

프랑스 Grands Moulins de Paris의 최고급 밀가루와 신선한 과일을 이용하여
케이크와 파이를 매일 아침 직접 구워 준비합니다.

1. Blueberry Crumble 블루베리 크럼블 9,
   싱싱한 블루베리로 구워 크럼블 토핑을 올린 파이

2. Apple Pie 애플파이 9,
   바닐라 아이스크림과 촉촉한 메이플시럽이 드리즐된 애플파이

3. Tiramisu 티라미수 9,
   부드러운 마스카포네 치즈와 코코아향이 어우러진
   북부 이탈리아의 대표 디저트

4. Chessecake with Seasonal Fruit 과일 치즈케이크 9,
   제철과일이 조화롭게 곁들여진 왈츠와 닥터만의 시그니처 치즈케이크
5. Blueberry Cheesecake 블루베리 치즈케이크 9,
   생블루베리와 수제 콩포트가 곁들여진 왈츠와 닥터만의 시그니처 치즈케이크

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)

DESSERT

WAFFLE 오후 4시까지 주문 가능합니다.

1.Waffle & Salad
와플과 샐러드 4조각

25,

2. Strawberry & Gelato
딸기와플 4조각과 젤라또

25,

3. Orange with Blueberry & Gelato
오렌지, 블루베리 와플 4조각과 젤라또

25,

ICE CREAM

Ice Cream
치즈케이크와 세가지 계절과일을 즐길 수 있는
아이스크림 플레이트

15,

*부가가치세와 봉사료는 가격에 포함되어 있습니다.
(V.A.T. & Service charges included.)